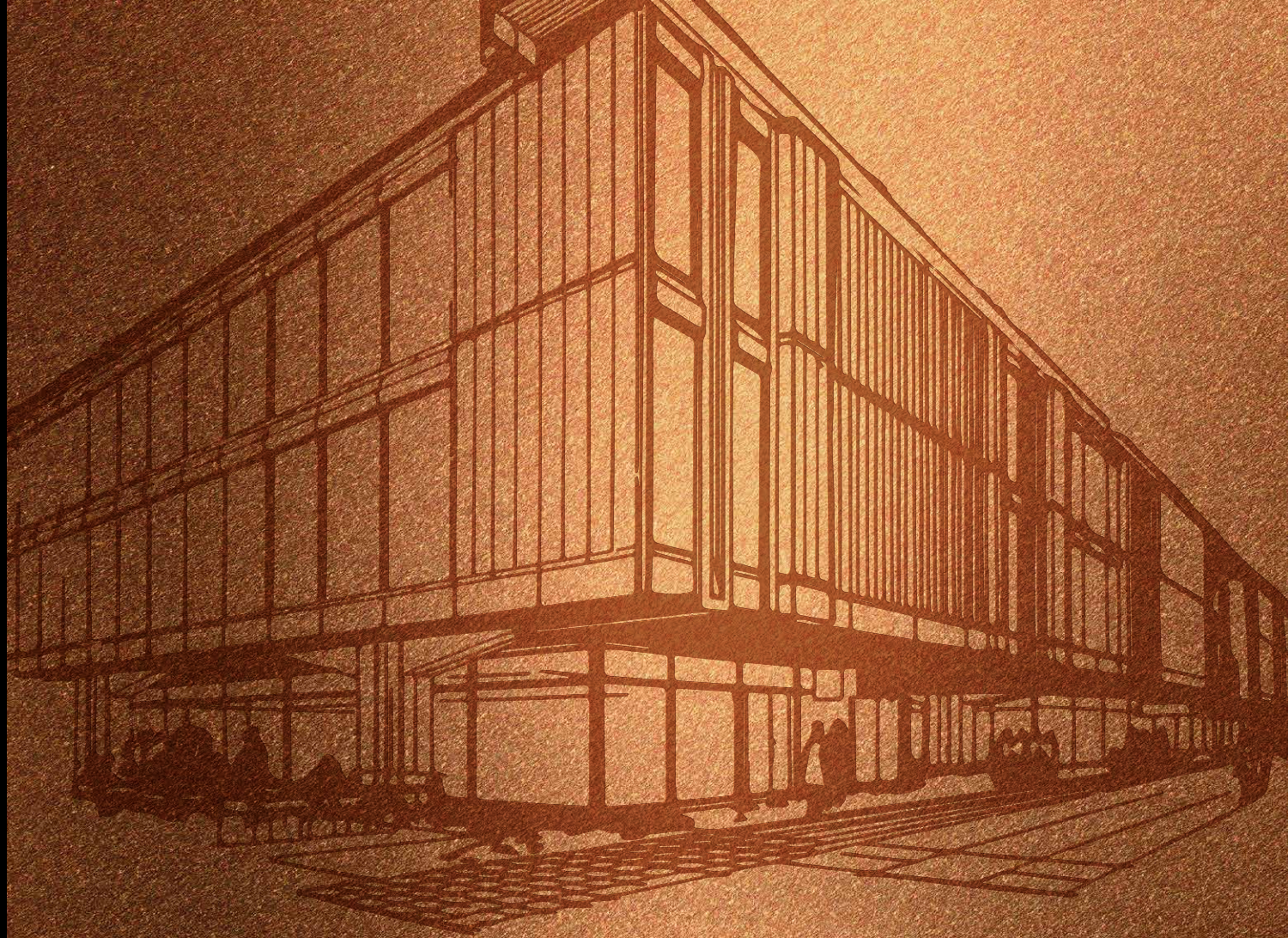




maxi
50^{let}

Praznična ponudba
v Maxiju

Veljavnost knjižice: od 16. 12. do 31. 12. 2021



*Spoštovani
kupci!*

maxi
50 let

Leto 2021 se poslavlja. Ker so pred nami najlepši prazniki v letu, želimo, da jih preživite v okolju, obdanem z ljubeznijo in toplino. Pred vami je posebna praznična knjižica Maxi. V njej boste odkrili ponudbo, ki vam bo pričarala najlepše praznike, odkrili pa boste tudi posebne ugodnosti, ki so jih za vas pripravile izbrane prodajalne v Maxijevi pasaži.

Želimo vam čarobne praznike.

Vaš Maxi



maxi
GOURMET

Pri nas lahko izberete pršut z geografsko oznako, ki zagotavlja, da je mesnina resnično pripravljena na tradicionalno ustrezen način. Ste žeokusili italijanski pršut iz Parme ali furlanski pršut San Daniele, ki očara s svojim nežnim okusom in rožnato barvo? Morda vam prija pikantnejši španski Serrano, Iberico Cebo ali odlični iberski pršut, imenovan tudi Pata Negra, ki ga strokovnjaki uvrščajo na vrh lestvice najboljših pršutov na svetu? Pohvalimo pa se lahko tudi s pestro ponudbo slovenskih, kraških pršutov s kostjo, ki so zorjeni 12, 16 ali celo 20 mesecev.

Ekskluzivni okusi
v Maxijevi delikatesi



zoričen
24 mesecev

Pika -11%

Pršut Parma Citterio
oblika hruške, postrežen,
cena za kg, Citterio

34⁹⁹ €
redna cena

30⁹⁹ €
cena s kartico
Pika

5

trikov za popoln narezek

1. Naj bo preprosto, a okusno
2. Dekoracija je pomembna
3. Stojteč ali sedeč dogodek?
4. Ne premalo ne preveč
5. Ne pozabite na pijačo

Še več podrobnosti o trikih
popolnega narezka pa lahko
najdete v najnovejši številki
revije Pika.



Vinska simfonija v Maxijevi vinoteki

Če iščete popolno steklenico vina za božič, ste na pravem mestu. Ni boljšega načina, da ob božični večerji uživate ob kozarcu popolnega vina. V Maxijevi vinoteki boste našli širok nabór ekskluzivnih vin, ki se bodo odlično podalaj jedem. Poleg vin pa odkrijte ponudbo penin, ki so nalašč za praznovanje ali pa kot božično darilo.





1.

Šampanjec Mumm
Grand Cordon

0,75l

- 20 %

~~45⁷⁹ €~~
redna cena

36⁵⁹ €
akcijska cena



2.

Penina Bjana Brut,
peneče vino, zelo suho,
0,75l

- 16 %

~~22²⁵ €~~
redna cena

18⁶⁹ €
akcijska cena

maxi
GOURMET

2.



3.



4.

3.

Peneče vino
Bagueri Brut,
0,75 l

- 15 %

~~15⁹⁹ €~~
redna cena

13⁵⁹ €
akcijska cena

4.

Peneče vino
Taittinger brut
reserve,
1,5 l, magnum

- 15 %

~~46⁰⁹ €~~
redna cena

38⁹⁹ €
akcijska cena

1.

Mini božični paket

vsebuje dve slaščici: snežaka
iz meringe in mono tortico
božičkovo kapo

Cena: 9 EUR/kos

V MAXI
SLAŠČIČARNI LAHKO
PO PREDHODNEM
DOGOVORU
NAROČITE TUDI
DRUGE TORTE IN
SLAŠČICE.

maxi
SLAŠČIČARNA

Za nepozabne praznike so naši slaščičarski mojstri razvili praznične pakete, ki so namenjeni za obdaritev, lahko pa se z njimi posladkate tudi sami. Paketi so na voljo v Maxijevi slaščičarni. Po predhodnem dogovoru vam lahko pripravimo tudi posebno posvetilo.

Sladki božični paketi
v Maxijevi slaščičarni

V primeru večjega naročila lahko pakete naročite na telefonski številki:
051 285 342 ali e-naslovu: slascicarna.maxi@mercator.si

2.

Maxi božični paket

vsebuje štiri slaščice: snežaka iz meringe, mono tortico božičkovo kapo, ledeno tortico s karamelnim polnilom in eclair, polnjen z jagodami, vaniljevo kremo in kokosom

Cena: 19 EUR/kos



Dodatna praznična ponudba v Maxijevi slaščičarni



3.

Darilno pakiranje piškotov

Izbirate lahko med medenjaki
ali pa mešanico brizganih piškotov.

Cena: 7,50 EUR/kos

Čokoladne lizike

Cena: 2 EUR /kos



4.

Božično drevo Maxi

Božično drevo je polnjeno
s sladkimi penicami in
čokoladnimi kapljicami.

Cena: 9,90 EUR/kos



Romansa

Romansa 1971 je restavracija z dolgoletno tradicijo, ki je znana kot priljubljena izbira za poslovna kosila. Odlična ponudba kosil in malic v edinstvenem vzdušju na izjemni lokaciji v središču mesta so odličen razlog za obisk.

V odprti kuhinji nudimo zdravo, svežo in lahko hrano, ki jo bo kuhar pripravil kar pred vami. Vrhunske jedi bodo med našo ponudbo našli tudi vegetarijanci, vegani in ljubitelji tradicionalnih lokalnih jedi.

Prostori restavracije Romansa 1971 so imeniten ambient za praznovanje rojstnega dne, obletnice in zabave. Restavracija omogoča skupinska kosila ali večerje za največ 60 gostov, pri stoječih pogostitvah pa tudi do 120. Edinstveni prostori restavracije s primernimi površinami in bogato opremo so idealni tudi za izvajanje kuharskih delavnic, ki udeležence vedno navdušijo.

Ekskluzivni okusi



OSVEŽENO
TEDENSKO PONUDBO
KOSIL NAJDETE
NA SPLETNI STRANI
www.maxi.si



Za pogostiteva ali najem prostora se obrnite na tel. 051 285 339
ali nam pišite po e-pošti na romansa.maxi@mercator.si.

Sodobna evropska kuhinja z *lokalnim značajem*

Kulinarično doživetje je namenjeno gurmanom, poznavalcem in ljudem, ki cenijo izbrane okuse svežih lokalnih sestavin. Izkušena ekipa kuharjev, slaščičarjev, pekov in enologov ustvarja vrhunske gurmanske mojstrovine. Njihovo skupno ustvarjanje temelji na izvirnem usklajevanju kakovostnih in vrhunskih okusov v harmonično kulinarično izkušnjo.

Jedilnik sestavljajo jedi, ki so zbrane v gourmet in a la carte jedilnih listih, številne pa nastajajo dnevno. Navdih zanje izvira iz dnevno svežih sestavin, zato vam jih ob naročilu lahko zaupa le natakar. Ob jedi vam bodo natakarji svetovali tudi ustrezno vino. Maximova ponudba vrhunskih vin obsega več kot 200 najprestižnejših vin iz vseh vinskih regij sveta.

Za rezervacijo nas lahko pokličete na telefonsko številko 051 285 335 ali pa na spletni strani www.maxi.si oddate povpraševanje preko spletnega obrazca.

MAXIM
RESTAVRACIJA

Posebej
za vaš dogodek se
bomo v restavraciji Maxim
prilagodili vašim željam in
okusom. Izkazali se bomo z
enkratno kreacijo, vrhunsko
pripravo in umetniško
predstavitvijo jedi.



Nagrade, ki dokazujejo kakovost

Maxim odlikujejo:

- Priznanje The Plate Michelin 2020 in 2021 (Michelin Guide), ki označuje restavracije, v katerih iz svežih surovin skrbno pripravijo dober obrok
- Nagrada Gault&Millau za vrhunsko kulinariko:
 - 2019 Matija Šubic, najboljši natakar
 - 2019 16,5 točk in tri kape
 - 2020 16,5 točk in tri kape
 - 2021 16 točk in tri kape
- Najboljša restavracija v Ljubljani (portal SIOL.net) v letu 2017 in 2018
- večkratna prejemnica znaka kakovosti mesta Ljubljana (Ljubljana Quality Selection), ki ga vsako leto dodeljuje komisija za kakovost v turizmu v sestavi strokovnjakov različnih področij.

Chef Peter Kovač

Prvo ime restavracije Maxim je kuhar Peter Kovač. Peter je sodoben, kuharsko razgledan in tehnično podkovan kuhar, ki je v restavracijo Maxim prinesel svež veter in veliko zamisli za nove jedi. Ob prihodu v ospredje te prestižne ljubljanske restavracije si je omislil kar nekaj novosti, osnova pa še vedno ostaja francoska kuhinja s pridihom sredozemske in



Restavracija Maxim
lahko sprejme do
80 gostov, pri stoječih
pogostitvah do 200, na
voljo sta tudi dva zasebna
prostora za manjše
družbe.



lokalne kuhinje, saj Peter pri svojih kreacijah rad uporablja lokalne sestavine in metode priprave jedi. Trikrat letno s svojo ekipo popolnoma prenovi in prevetri Maximov jedilnik. Nadgrajena pa je tudi ponudba sladici, ki so vsakič še bolj prefinjene in spektakularne. Ker pa seveda k takšnim jedem spadajo tudi najboljša vina, se letno posodablja tudi vinski list. V njem je poudarek predvsem na slovenskih lahkih, svežih vinih.

Razkošna izbira jedi

slovenske in mednarodne kuhinje

V življenju so priložnosti, ob katerih želimo svojim najbližjim, prijateljem, sodelavcem, znancem ali poslovnim partnerjem izkazati pozornost s povabilom na nepozaben dogodek s pogostitvijo. V veliko veselje in zadovoljstvo vam bo odlično pripravljena in strokovno izvedena organizacija pogostitve, ki bo očarala tako vas kot vaše goste, zato ob svoji strani potrebujete zanesljivega partnerja – Maxi catering.

Zagotavljamo vrhunsko pogostitev in uresničitev najvišjih pričakovanj. Ponujamo popolno

storitev: načrtovanje dogodka v sodelovanju z naročnikom, samostojno pripravo, upravljanje, dostavo in izvedbo.

Naša celovita ponudba predstavlja razkošno izbiro jedi slovenske in mednarodne kuhinje, ponudba vin in napitkov pa najvišjo raven postrežbe. Izvirne jedi in sodobne kreacije iz najkakovostnejših sestavin za vas oblikujejo kuharski mojstri iz restavracije Maxim, ki s svojimi bogatimi izkušnjami že vrsto let prispevajo k razvoju slovenske kulinarike.



Izrazite pozornost ali zahvalo in delite veselje s popolnim dogodkom pod taktirko Maxi cateringa ali preprosto organizirajte prehrano svojim zaposlenim, saj so zadovoljni zaposleni največje bogastvo in konkurenčna prednost podjetja.

- Catering storitve nudimo po vsej Sloveniji
- Število gostov ni omejeno

Naročila sprejemamo na telefonsko številko 051 285 336, in sicer od ponedeljka do sobote med 9. in 16. uro. Več informacij lahko najdete tudi na spletni strani: <https://www.maxi.si/sl/maxi-gourmet/maxi-catering/>.

*Praznična ponudba poslovalnic
v Maxijevi pasaži*

Linije NOW

Visoko kakovostna naravna prehranska dopolnila NOW ne vsebujejo titanovega dioksida. Odlukujeta jih certifikata GMP in UL, ki potrjujeta varno in kakovostno proizvodnjo.

V mesecu decembru vas ob nakupu vsaj dveh izdelkov iz linije NOW čaka darilo.

Prehransko dopolnilo ni nadomestilo za uravnoteženo in raznovrstno prehrano ter zdrav način življenja.



Immundoc®

Nudi inovativne, učinkovite in bolniku prilagojene rešitve za hiter dvig odpornosti. Odlukujejo ga visko odmerjene formulacije z mikrohranili – vitamini in minerali, kot so vitamin C, cink, selen, vitamin D₃ ter zelo pomembnimi aminokislinami.

V decembru vsak nakup izdelka iz linije Immundoc nagradimo z izdelkom iz linije Sinomarin (izdelki za higieno nosu).

sanatura



Tvoja leta, tvoj popust

Obiščite nas v Maxijevi pasaži, saj vam OB nakupu izbranih modelov korekcijskih očal iz kolekcij upoštevamo toliko % popusta, kolikor let štejete! Ob nakupu le predložite svoj osebni dokument in upoštevati bomo popust v višini vaše starosti.

OB koriščenju akcije opravirno tudi brezplačen pregled vida!

Več o akcijski ponudbi:

https://www.clarus.si/aktualno/akcije/100/zacenjamo_z_akcijo_tvoja_leta_tvoj_popust/

Paket za dober vid

Paket Clarus za dober vid nudi korekcijska očala z zaščito po najugodnejši ceni – 99 €.

V PAKETU PREJMETE:

- **OKVIR CLARUS:** velika izbira zelo trpežnih, modnih in klasičnih modelov z gibljivimi ročkami = 56 €
- **STEKLA CLARUS:** 15 % tanjša in 45 % lažja stekelca s trdim slojem, 12-slojnim antirefleksom, hidrofbnim slojem za čiščenje, elektromagnetno zaščito za računalniški in TV-zaslon ter UVA in UVB zaščito = $20 \times 2 = 40$ €
- **IZDELAVA:** montaža in brušenje, centriranje in obdelava s tridimenzionalno vodenim optičnim strojem = 22 €
- **ETUI** = 2 €
- **KRPICA IN RAZPRŠILO ZA ČIŠČENJE** = $1 + 2 = 3$ €

SKUPAJ:

123 € korekcijska očala
+ 30 € okulistični pregled
= 153 €

99 €



-10 % popust

V mesecu decembru popravimo vaše
najljubše čevlje s kar - 10 % popustom!



-10 % popust

PROFESIONALNI NOŽI ZA VESELJE V KUHINJI!

V mesecu decembru ob nakupu nožev 10 % popust
Vaše nože pa vam tudi profesionalno nabrusimo!



SETNIČAR



ključavničarstvo in čevljarstvo

Iščete izvirno darilo in popoln okus kave?

S kavnimi mešanicami Qubik caffè boste ljudem, ki jih cenite in imate radi, podarili več kot zgolj zares izjemno kavo, cenjeno s strani najboljših kavarn in restavracij z Michelinovimi zvezdicami. Podarili jim boste zgodbo o uspehu, v katero so zapisani dolgoletno znanje, izkušnje in pregovorna vztrajnost ljudi tržaškega krasa, ki prisegajo na kakovost in inovativnost.

Decembra v prodajno-razstavnem salonu v pasaži Maxija nudimo

-15% popust

na vse kavne mešanice (kava v zrnu, mleta kava, blazinice, kapsule)

in

-10% popust

na kavne aparate in dodatke.

Celotno ponudbo si lahko ogledate tudi na www.qubik-shop.com.
#qubikcaffeslovenija



**Qubik[®]
caffè**

/Blend Designers
in Trieste



Vse lepo na
enem mestu,
v vašem mestu.

Srečno in uspešno novo leto ...